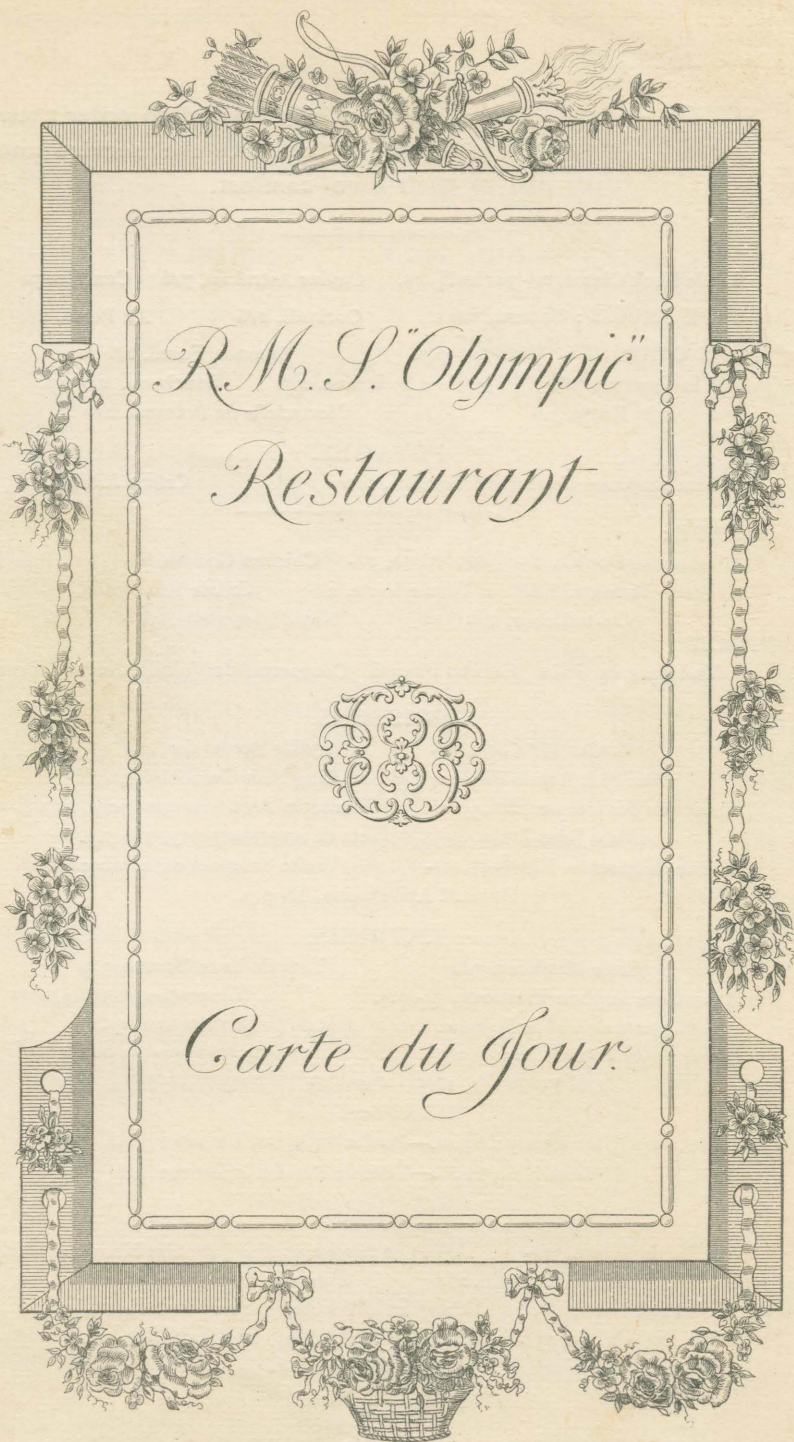


r
TX
728
pam

Menus



le 3 Juin, 1922

NOTICE.—Passengers are respectfully invited to order their Meals in advance, to facilitate the service and thus add to their own comfort.

Little Neck Clams, 2/- per half doz. Caviar Astrakan, 7/6 Cantaloupe
 GRAPE FRUITS : Naturel, 1/6 Cocktail, 2/6 Au Porto, 2/6
 HORS D'ŒUVRE : Varié 2/- p.p. Saumon Fumé, 2/6 p.p.
 à la Grecque, 2/6 Jambon de Parme, 2/6 Saucisson, 2/- p.p.
 à la Russe, 3/- Mortadelle de Bologna, 2/-

POTAGES.

Ready at 1.0 p.m.—Consommé Bergère, 1/6 Crème Jubilé, 2/6

CHAUD :

Consommé Double, 2/- Madrilene, 2/- Chicken Gombo, 2/- (en Tasse)
 Petite Marmite, 2/6 Tortue Verte, 4/- Crème Maintenon, 3/-
 Ox-tail clair, 2/6 Nid d'Hirondelle, 3/-

FROID :

Madrilene en Gelée Gombo Frappé Consommé de Volaille Ambassadeur

POISSONS.

Crabes Mou Frit, 5/- Anguille Bordelaise, 4/6
 Blue Fish Bonne-Femme, 4/6 King Fish Grenobloise, 4/6
 Truite de Rivière au Bleu, 4/6 Turbetin Poché, Sauce Riche, 4s. 6d.
 Sea Bass Jules Janin, 4/6 Filets de Sole Marguery, 4/6 p.p.
 Darne de Saumon Bâtielière, 5/- Truite Saumonée Chambord, 10/-
 Homard Américaine, 8/- p.p.

ENTREES.

Bouchée Mogador, 3/6 Tête de Veau Tortue, 3/6
 Mousse de Jambon Viennoise, 5/- p.p. Tournedos Masséna, 4/6
 Noisette de Pré Salé Judic, 4/6 Ris de Veau Princesse, 5/- p.p.
 Suprême de Volaille Savoy, 10/6 Caille d'Egypte Skobeleff, 8/-
 Pigeon Farci Polonaise, 10/- Carré de Paulliac Sarladaise, 20/-
 Mallard Sevilliane

PLATS du JOUR : Ready 1.0 p.m.—Poulet de Surrey Chasseur, 6/6
 Ready 6.45 p.m.—Côte de Bœuf à la Broche, 4/6

ROTIS.

Volaille de Bresse, 35/- Poulet de Surrey, 27/6 Poulet Nouveau, 20/-
 Poulet de Grain, 22/- Pigeon de Bordeaux, 7/-
 Mallard Duck, 30s. Caneton d'Aylesbury, 25/- Nantais, 30/-
 Rouennais, 35/- Quartier de Paulliac, 20s. Poussin 9/-
 Cailles de Vigne, 7/-

GRILLADE.

Entrecôte Minute, 3/- Simple 6/- (two persons), Double 12/-
 Porterhouse Steak, 16/- Filet, 5/- Châteaubriand, 8/6
 Côtelette d'Agneau (2 p.p.), 3/6 Côte de Mouton (1 p.p.), 2/-
 Poulet Grillé Américaine Champignons, 2/6 Tomates, 2/6

BUFFET FROID.

Saumon de la Loire, Sauce Vincent, 5/-
 Truite Soumonée Edouard VII., 5/- p.p. Langouste Parisienne, 5/-
 Mayonnaise de Homard Lucette, 5/- p.p. Crabe Mimosa, 7/- for 2 pers.
 Filets de Sole Alexandrine, 5/- p.p. Œuf Caprice de Reine, 3/-
 Caille d'Egypte Richelieu, 7/6 Suprême Jeannette, 6/-
 Poularde Rose de Mai, 8/- p.p. Poussin à la Gelee d'Estragon, 10/-
 Mousse Pawlova, 5/- p.p. Delices de Foie Gras Henri IV., 5/- p.p.
 Rouennais Montmorency, 7/- p.p. Mousse des Benedictins, 6/- p.p.
 Croûte Perigourdine, 5/- p.p. Foie Gras Gélee de Porto, 5s. p.p.
 Galantine de Volaille, 3/- Langue, 2/6 Jambon d'York, 2/6 de Virginie, 3/-
 Bradenham, 3/6 Côte de Bœuf, 2/6 Pressed Beef, 2/6
 Langue Fumée, 2/-
 POULARDE : aile (avec jambon), 6/- Cuisse, 4/-
 Pâté de Foie Gras, 5/- p.p. Terrine Truffée, 5/- p.p.

LEGUMES.

Petits Pois Haricots Verts Flageolets Epinards, 2/- p.p., 3/6 for two
 Asperges Vertes, See. Mousseline, 6/- Argenteuil, 6/- Endive Belge au Jus, 3/-
 Petits Pois Nouveaux, 3/6 Champignons Scotto, 3s. 6d.
 Haricots Verts Nouveaux, 3/- p.p. Céleri Demi-glace, 2/6
 Artichaut Froid, Sauce Vinaigrette, 4/- Aubergines Frites, 3/-
 Choux-fleurs Mornay, 3/- Epinards en Branches, 3/6 Laitues Braisées, 2/6
 POMMES : Jersey à la Menthe Rissolées Château Fondantes, 1/6 Irma, 4s,
 Au Four, 1/6 Soufflées à la Crème, 2/- Maître d'Hôtel, 2/6 Delmonico, 3/-

SALADES.

Laitue Escarolle Chicorée Romaine, 1/6
 Céleri en Branches, 1/6 Ormanoff, 3/6 Tomate Russe, 2/6

ENTREMETS.

CHAUD : Soufflé Palmyre, 4/- p.p. Omelette Surprise My Lady, 5/- p.p.
 Crêpe Monaco, 3/6 Pomme du Couvent, 3/6
 Marignan Renaissance, 3/- Pouding Tapioca, 3/-
 FROIDS : Fraises Melba, 4/- Pêche Washington, 5/- Coupé Edna May, 3/6
 Crème Caramel, 3/- Tarte aux Pommes, 2/6 Bombe Nesselrode, 10/-
 Pâtisserie Française, 6d. each Petits Fours, 2/6 p.p.

GLACES.

Pralinée Chocolat Vanille Fraises, 2/-

BONNE-BOUCHE

Canapé Gourmets, 2/6 Croûte Hollandaise, 2/6
 Croûte Derby, 2/6 Diablotins au Paprika, 2/6 Soufflé au Parmesan, 3/- p.p.

FROMAGES.

Cheddar Pont l'Eveque Camembert Gorgonzola Stilton, 1/-
 Roquefort Port Salut, 1/6 Petit Suisse et Confiture de Bar-le-Duc, 3/-

FRUITS DE SAISON.

Muscat Raisin Noir Ananas Banane Orange Cerises Fraises
 Poire Mandarine Pomme Figue d'Orient Nectarines Mures

Filtre, 9d Café Double, 1/- Café Turc, 1/- Café Diable, 1/6

American Drinks : Special 5 o'clock Tea served in Cafe Parisien.

